

Antipasti – Vorspeisen

- 01 Carpaccio di Manzo con Rucola, e Grana Pinoli ^{G,H,F} 15,50 €
(mariniertes Rindfleisch / Rucola / Parmesan / Pinienkern)
- 02 Vitello tonnato ^{2,3,B,J,D,K} 15,50 €
(dünn Scheiben vom Kalb / Thunfischcreme / Kapern)
- 03 Antipasto Casina Rosa ^{2,3,4,5,6,G,I,J,B,K} 15,50 €
(gemischte Vorspeiseteller nach Art des Hauses)
- 04 Antipasto Casina Rosa – per due persone ^{2,3,4,5,6,G,I,J,B,K} 29,00 €
(gemischte Vorspeisenplatte ... für 2 Personen)
- 05 Prosciutto di Parma e Bufalina ^{2,G} 15,50 €
(Parmaschinken mit Büffelmozzarella auf Rucola und Kirschtomaten)
- 06 Crema di Pomodoro e Basilico 7,80 €
(Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahne creme suppe)

Insalate - Salate

- 07 Insalata Tonno e Pomodoro con Cipolla Oliven ^{2,6,D,I} 8,90 €
(Tomatensalat mit Thunfisch Oliven, Zwiebel,)
- 08 Insalata Calabrese ^{2,G,C} 8,90 €
(Rucolasalat / getrockneten Tomaten / Grana Padano Käse / Walnüssen)
- 09 Insalata di Stagione 8,60 €
(gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, Gurgen, Karotten)
- 10 Caprese con Bufalina ^{2,G} 14,50 €
(Tomaten / Büffelmozzarella / Basilikum)

Primi piatti – Nudelgerichte

18 Linguine alla Pescatora ^{2,4,A,D,E,N,J}	16,90 €
(mit verschiedenen Meeresfrüchten und Garnelen)	
19 Linguine all'Italiana ^{2,3,A,G}	13,50 €
(mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und Mozzarella)	
20 Linguine con Gamberi Pistacchio Limone ^{2,3,E,G,H}	16,90 €
(mit Garnelen, Pistazien und Zitronensahnesauce)	
200 Linguine Carbonara ^{2,3,A,B,G,I}	14,50 €
(mit Guanciale Speck, Ei, Parmesan und Pfeffer)	
201 Rigatoni Mare Monti ^{A,D,E,2}	16,90 €
(mit Garnelen ,Steinpilzen, Cherrytomaten ,Rucola)	
21 Rigatoni Amatriciana ^{2,3,A,I}	14,50 €
(mit Guanciale,Speck,Zwibel ,scharf tomatensauce)	
23 Rigatoni alla Norma ^{2,A,G}	14,50 €
(mit Auberginen, Kirschtomaten, Basilikum und geriebenem Ricotta)	
24 Rigatoni alla Trevigiana ^{2,A,G,I}	15,50 €
(mit Speck, Radicchio, und Gorgonzolasauce)	
25 Tagliatelle con Salmone, Zucchine, Zafferano ^{A,D,G,}	16,,90 €
(mit Lachs und Zucchini in Safransahnesauce)	
26 Tagliatelle della casa ^{2,4,A,G,J}	16,90 €
(mit Steinpilzen, Kalbfleisch, Kirschtomaten und Sahne)	
27 Tagliatelle al Ragù Bolognese ^{2,4,A,G,J}	15,50 €
(mit Bolognese-Sauce)	
30 Tagliatelle ai Saporì di Bosco ^{A,C,G,2}	16,90 €
(mit Steinpilzen, Weißer Trüffelcreme, Sahne, Parmesan	

- | | |
|---|---------|
| 34 Lasagne al forno ^{2,3,4,A,G,1}
(mit Hackfleisch, Béchamelsoße und mit Mozzarella überbacken) | 14,50 € |
| 35 Gnocchi alla Sorrentina ^{2,G}
(mit Tomatensauce und Basilikum, mit Mozzarella überbacken) | 13,90 € |
| 36 Gnocchi con Pesto di Noci e Gorgonzola ^{A,C,G,2}
(mit Wallnüssenpesto und Gorgonzolasauce) | 15,50 € |

Carne - Fleischgerichte

Bei allen Fleischgerichten ist eine Tagesbeilage inklusive.

- | | |
|---|---------|
| 38 Kalbsrücken Steak mit Kräuter vom Grill | 26,50 € |
| 39 Scaloppine ai funghi porcini tartufate ^{2,3,4,A,K,I,G}
(Kalbfleisch mit Steinpilzen und weißer Trüffelcreme) | 26,50 € |
| 40 Saltimbocca alla Romana ^{2,3,4,A,K,I}
(Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce) | 26,50 € |

Pesce- Fischgerichte

Bei allen Fischgerichten ist eine Tagesbeilage inklusive.

- | | |
|--|---------|
| 45 Gamberoni al Prosecco ^{E,G}
(Garnelen in Prosecco Sauce) | 26,50 € |
| 47 Filetti di Orata Acqua Pazza ^{D,2}
(Goldbrasse Filet Gegrart mit verschiedenen Kräutern, Kirschtomaten) | 26,50 € |

Bruschette e Crostini

- 54 Bruschetta Napoletana ^A 7,20 €
(geröstetes Brot mit frischen Tomaten Grana, und Basilikum)
- 55 Crostini tartufati ^{2,4,A,G,J,E,B,M} 8,50 €
(geröstetes Brot mit weißer Trüffelcreme und Parmesan)

Pizze-Pizza

- 56 Pizza Margherita ^{2,A,G} 9,90 €
(mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl)
- 57 Pizza quattro stagioni ^{2,3,6,A,G} 15,90 €
(mit, Schinken, Artischocke, Champignons, Oliven)
- 58 Pizza Diavoletta ^{2,3,A,G,I} 14,90 €
(mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni)
- 59 Pizza Casina Rosa ^{2,A,G} 15,50 €
(mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Spinat und Parmesan)
- 60 Pizza Rustica ^{2,3,A,G,I} 16,90 €
(mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Rucola und Parmaschinken)
- 61 Pizza al' Ortolana ^{2,3,A,G} 15,90 €
(mit Tomate, Mozzarella, Spinat, Artischocken, Champignons, Peperoni)
- 62 Pizza Pescatora ^{2,3,A,D,E,G,N} 16,90 €
(mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Meeresfrüchten)

63 Pizza quattro formaggi ^{2,A,G} (mit vier Käsesorten)	14,90 €
64 Pizza Tonno e Cipolla ^{2,A,I,D,G} (mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln)	15,90 €
65 Pizza Salami ^{2,A,I,G} (mit Tomaten, Mozzarella und Salami)	10,90 €
66 Calzone Napoletana ^{2,3,A,I,G} (gefüllte Pizzatasche mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Salami)	15,50 €
67 Pizza Napoletana ^{2,6,A,D,G,I} (mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern, scharf gewürzt)	15,50 €
68 Pizza B.R.N. ^{2,3,A,G} (mit frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola und geraspelttem Parmesan)	15,50 €
69 Pizza Tonino ^{2,3,A,G,I} (mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami und Pilzen)	15,50 €
70 Pizza Spinaci e Salmone ^{2,A,D,G} (mit Mozzarella, frischem Lachs, Spinat und Sahne)	16,90 €
710 Pizza Piccola Capri ^{2,3,A,E,G} (mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Shrimps, Rucola)	16,90 €
720 Pizza Bella Italia ^{2,3,A,G,I} (mit Speck, Gorgonzola und frischen Tomaten)	15,50 €
730 Pizza Zingara ^{2,A,G,I} (mit scharfer Salami, Artischocken, Kochschinken, Peperoni)	15,90 €
740 Pizza Regina ^{2,A,G,I} (mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Champignon)	15,50 €
750 Pizza Bufalina ^{2,A,G} (mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum)	15,90 €

Dolci della casa- Desserts des Hauses

- 71 Tiramisu` Classico all`Amaretto ^{2,9,A,G} 8,50€
(hausgemachtes Mascarpone-Kaffeedessert mit Amaretto Likör)
- 72 Panna cotta alla Vaniglia ai Frutti di Bosco ^{G,E,2}
(Vanille Panna cotta mit Waldbeeren Sauce) 8,50€
- 73 Tartufo al Cioccolato ^{1,2,B,G,M} 7,50€
(Trüffeleis mit Schoko- und Vanillegeschmack)
- 731 Tartufo al Limoncello ^{1,2,G,M} 8,00€
(Trüffeleis mit Limoncello Geschmack)
- 74 Souffle al Cioccolato con Gelato al Pistacchio ^{1, 2, A, B, C, D, E, F, G, H, I}
(Schokoladentörtchen mit Pistazieneis) 8,50€
- 75 Dolce per due ^{2,9,11,A,G,H} 22,00€
(Dessert -Variation für 2 Personen mit Tiramisu, Panna Cotta & Eis)
- 52 Formaggio assortito ^{2,A,G} 16,50€
(Käsevariation mit Gorgonzola, Grana Padano, Caprino und Oliven)

Aperitivi- Aperitif

77 Martini (bianco/ rosso/ dry) ^{1,+}	5 cl	5,80 €
78 Aperol Spritz ¹	0,2l	7,90€
780 Limoncello Spritz	0,2l	7,90€
79 Prosecco ⁷	0,1l	4,90€
790 Amalfi (bitter Lemon mit Campari)	0,2l	7,90€
80 Crodino ^{1,+5} (alkoholfrei)	0,1 l	3,80€

Longdrinks

81 Campari Orange ^{1,2,+}	0,2 l	8,50 €
82 Campari Soda ^{1,+}	0,2 l	7,90€
83 Cynar Soda ^{1,+}	0,2l	7,90 €
84 Gin Tonic	0,2l	8,50€

Alkoholfreie Getränke

85 Aqua Minerale St. Pellegrino	0,25 l	3,00€
	0,75 l	7,20€
87 Aqua Panna naturale	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,20€
89 Ginger Ale ^{1,4,10}	0,25 l	3,80€
90 Bitter Lemon ^{1,3,4,5,10}	0,25 l	3,80 €
91 Tonic Wasser ^{1,4,5,10}	0,25 l	3,80 €

92 Fanta, Sprite, Coca Cola, Coke light, Mezzo Mix ^{1,3,4,9,11,12}	0,33 l	4,30€
96 Apfelsaftschorle ¹¹	0,2 l 0,4 l	3,00 € 5,00 €
98 Granini Säfte und Nektare (Orange, Apfel, Pfirsich, Kirsch, Banane)	0,2 l 0,4 l	3,50€ 5,80 €

Biere

99 Radeberger vom Fass ^A	0,3 l	3,90€
100 Radeberger vom Fass ^A	0,4 l	4,70 €
101 Erdinger Kristall Weizen ^A	0,5 l	5,30 €
102 Erdinger Hefeweizen hell ^A	0,5 l	5,30€
103 Erdinger Hefeweizen dunkel ^A	0,5 l	5,30 €
104 Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,90 €
105 Erdinger alkoholfrei ^A	0,5 l	5,30€
106 Radeberger alkoholfrei	0,33 l	3,90€
107 Radler	0,3 l	3,70€
108 Radler	0,4 l	4,50€

Spirituosen

106 Fernet Branca ^{1,4,11}	4 cl	4,50 €
107 Amaro Averna ^{1,4,11}	4 cl	4,50 €
108 Amaro Ramazzotti ^{1,4,11}	4 cl	4,50 €
109 Amaro Montenegro ^{1,4,11}	4 cl	4,50 €
110 Sambuca Molinari ^{1,4,11} (Anislikör)	2 cl	4,50€
111 Amaretto ^{1,4} (Mandellikör)	4 cl	4,50 €
112 Vecchia Romagna ^{1,4} (Weinbrand)	2 cl	3,80€

113 Limoncello ^{1,4,10} (Zitronenlikör)	4 cl	4,50 €
---	------	--------

Grappe

114 Diciotto lune - Marzardo (Grappa Barrique)	2 cl 4 cl	7,00 € 12,90 €
115 Giare Chardonnay - Marzadro (Grappa Barrique)	2 cl 4 cl	8,50 € 14,90 €
116 Giare Amarone - Marzadro (Grappa Barrique)	2 cl 4 cl	8,50 € 14,50 €
117 Grappa Nonino Bianca	2 cl 4 cl	8,50 € 14,50 €

Warme Getränke

117 Espresso ⁹	2,90 €
118 Doppio Espresso ⁹	5,00 €
120 Espresso corretto ^{1,4,9,11} (Espresso mit Grappa oder Sambuca)	4,50 €
120 Cappuccino ^{2,9}	4,00 €
121 Latte Macchiato ^{2,9}	4,90 €
123 Tee (schwarz, grün, Kräuter, Früchte, Minze oder Kamille)	3,50 €

Vini bianchi - offene Weißweine

124 Weißweinschorle ^l	0,25 l	6,50€
125 Pinot Grigio ^l	0,25 l	7,50 €
(ausgewogene Frucht, zarte Säure, harmonisch)	0,5 l	14,50 €
127 Bianco di Sicilia ^l	0,25 l	7,50 €
(frische helle Farbe fruchtiges Bukett)	0,5 l	14,50 €

Vini rossi - offene Rotweine

130 Montepulciano d'Abruzzo ^l	0,25 l	7,50€
(körperreich, wuchtig, ausgewogen)	0,5 l	14,50€
131 Lambrusco ^l	0,25 l	7,00 €
(frisch, fruchtig, lebendig)	0,5 l	14,40 €
133 Primitivo Puglia ^l	0,25 l	7,50€
(körperreich, fruchtig, kräftige Farbe)	0,5 l	14,50€
134 Rose' Chiaretto Bardolino ^l	0,25 l	7,50€
(zarter Erdbeerduft, verspielte Säurestruktur)	0,5 l	14,50€

Erläuterungen

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service

A = glutenhaltiges Getreide

B = Eier

C = Erdnüsse

D = Fisch

E = Krebstiere

F = Lupine

G = Milch/Laktose

H = Schalenfrüchte

I = Schwefeldioxid/Sulfit

J = Sellerie

K = Senf

L = Sesamsamen

M = Sojabohnen

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff

2 = Konservierungsmittel

3 = Antioxidantien

4 = Geschmacksverstärker

5 = Chinin

6 = geschwärzt

7 = Phosphat

8 = Stabilisatoren

9 = Koffein

10 = Säuerungsmittel

11 = Süßstoff

12 = Phenylalanin

13 = Wachs